

Kochen mit Klaus

Huhn-Senfrahmgeschnetzeltes

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 400 g Hähnchenbrust-Steaks, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Pfeffer, Salz,
- 1 rote Paprika, 1 Pck. Fix f. Senf-Rahmgeschnetzeltes, Schnittlauch,
- 250 g braune Champignons, 250 ml Cremefine, 2 EL Senf, Milch, Öl,
- Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobi fein, Paprika mittel würfeln. Pilze vierteln oder in Scheiben schneiden. Huhn in Streifen schneiden.



2. Huhn in heißem Öl scharf anbraten, mit Salz, Pfeffer würzen u. herausnehmen. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten. Paprika u. Pilze mitbraten. Mit Cremefine ablöschen. Fix u. Senf einrühren, aufkochen u. 15 Min. einköcheln lassen. Mit Milch zu einer cremigen Sauce verlängern u. Petersilie unterheben.



3. Huhn zugeben u. erwärmen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis servieren.

